



## FICHE TECHNIQUE

### DIEUVAILLE

#### **AOC Muscat de Saint Jean de Minervois – 2019**

La cuvée phare du domaine. Une vendange plus tardive, issue d'une unique parcelle qui peut varier selon le millésime. Cette parcelle, c'est le coup de cœur du vigneron. Elle est choisie en goûtant les raisins et en estimant leur potentiel de surmaturité. Cuvée vinifiée comme un grand vin de garde afin de permettre les plus beaux accords mets et vins.

**Cépage** : 100% Muscat Petit Grain.

**Terroir** : Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres

**Vinification** : Vendanges en surmaturité.

Fermentation en basse température avec arrêt par mutage à l'alcool.

## DEGUSTATION

Robe jaune pâle, arômes de poires et d'agrumes confits. Bouche ample et grasse avec une grande persistance.

## SUGGESTION CULINAIRE

Convient traditionnellement sur le foie gras et les desserts.

## CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2021-2026

A consommer à une température de 12°C.

3\*\*\* Guide Hachette 2017. Coup de cœur

### **Domaine de Barroubio**

AOC Muscat Saint-Jean de Minervois – AOC Minervois – IGP Pays d'Oc

Raymond Miquel – 34360 Saint Jean de Minervois – France

Tél 04 67 38 14 06 – barroubio@barroubio.fr – www.barroubio.fr